

Wa-Grapefruit 4.0

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **9**
- SRM **4.7**
- Styl **Weizen/Weissbier**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.9 L**
- Czas gotowania **75 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **16.4 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12.3 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **16.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszeniczny	2.5 kg (61%)	85 %	4
Ziarno	Pilzneński	1.5 kg (36.6%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.1 kg (2.4%)	75 %	150

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Callista	15 g	40 min	4 %
Gotowanie	Callista	10 g	20 min	4 %
Aromat (koniec gotowania)	Callista	15 g	0 min	4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M20 Bavarian Wheat	Pszeniczne	Suche	11.5 g	Mangrove Jack's

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Ksylitol	250 g	Gotowanie	10 min

Dodatek smakowy	Koncentrat grejpfrutowy	2000 g	Fermentacja burzliwa	10 dni
Inne	Woda	3000 g	Fermentacja burzliwa	10 dni

Notatki

- Po wysładzaniu, zagotować brzeczkę przez 15min (bez chmielu i dodatków) i ostudzić do temperatury ok. 40 st. C. Dodać Lactobactillus Plantarum (wysypać zawartość ok. 15-20 tabletek), szczelnie zamknąć, owijając pokrywkę folią spożywczą i zaizolować. Garnek odstawić na 48h. Dopiero po tym procesie przejść do normalnego nachmielania i fermentacji.
13 lut 2022, 19:17